

Tercera auditoría de Calidad de Carne Vacuna del Uruguay

AUGUSTO BORCA

DMTV, DCDC, INAC

Calidad es un concepto o percepción que puede definirse de distintas formas. Dentro de las definiciones más aceptadas figura «como el conjunto de características cuya importancia relativa le confiere al producto un mayor grado de aceptación y un mayor precio frente a los consumidores o a la demanda del mercado» (Colomer Rocher, 1988).

Desde el punto de vista del consumidor se puede asociar la calidad de un producto a aspectos vinculados con lo higiénico-sanitario, lo nutricional, lo organoléptico y la presentación del producto, considerando también su condición subjetiva o imaginaria, funcional o tecnológica.

Existen antecedentes a nivel de la industria cárnica que muestran la incidencia de problemas de calidad (hematomas, decomisos, pH inadecuado) en el valor potencial de los cortes cárnicos, afectando los costos de producción y su comercialización, reduciendo su consistencia y por ende la demanda de los mercados. Esto termina generando pérdidas de competitividad de toda la cadena cárnica uruguaya, aspecto que puede ser mitigado con la cuantificación de estas ineficiencias para la generación de estrategias que ayuden a minimizar las restricciones en la calidad del producto cárnico, con la mejora de la relación beneficio/costo de producción.

Desde el año 2002, el INAC conjuntamente con la Universidad de Colorado (EE. UU.) e INIA, llevan a cabo cada cinco años Auditorías de Calidad de Carne, para determinar y cuantificar los principales

factores responsables de las pérdidas de valor. La finalidad de estas Auditorías es visualizar los avances con respecto a las limitantes detectadas, la presencia de nuevos defectos de calidad y la evaluación de las estrategias definidas. Acorde con esto, en el año 2013 se procedió a ejecutar la 3ª Auditoría de Calidad de Carne del Uruguay.

Fase I - Encuestas de percepción

En la auditoría 2013 el análisis tuvo como base una encuesta a agentes ubicados en aquellos eslabones de la cadena cárnica donde el producto es adquirido desde un eslabón anterior. En este caso, el foco estuvo dirigido a registrar la percepción que cada eslabón del proceso productivo tenía sobre la calidad del producto que adquiere y el valor que le asigna a los diferentes atributos de esa calidad. El diseño de la encuesta permitió identificar no solamente aquellos atributos que, a su juicio, conforman la calidad sino también su importancia relativa en los distintos eslabones de la cadena.

Las respuestas fueron clasificadas de manera que todos los atributos mencionados pudieran ser asignados, en forma excluyente, a una sola de un limitado número de categorías de calidad. Esto permitió utilizar una combinación de técnicas cualitativas y cuantitativas para el análisis de los resultados.

Fase II

El relevamiento de la información de la Auditoría de Calidad de Carne Vacuna 2013 fue realizado a nivel de diez plantas frigoríficas, las cuales se seleccionaron por comprender el 75 % de la faena nacional de establecimientos habilitados para la exportación. Fue llevada a cabo en dos rondas, con dos días de evaluación por ronda y por planta. La primera ronda se realizó entre el 15 de abril y el 18 de junio de 2013 (otoño) y la segunda desde el 8 de octubre hasta el 18 de diciembre de 2013 (primavera). Se evaluaron un total de 22.044 animales, que correspondieron a las categorías de novillos, vacas y vaquillonas.

Se dispusieron seis zonas de evaluación en el transcurso del proceso de faena donde fueron evaluados los principales problemas de calidad de producto relacionados con la pérdida de valor (ej. edad de faena, hematomas, cortes oscuros, pH, etc.)

Luego de obtenidos los resultados se cuantificaron las pérdidas en función de la frecuencia de aparición de los defectos, teniendo en cuenta pérdidas directas e indirectas por re-destino del producto de inferior calidad.

Se llevó a una pérdida promedio por animal faenado en el año 2013 y luego a la faena anual para toda la cadena.

Se realizó una comparación con las auditorias anteriores para tener una idea de la evolución de los problemas de calidad.

Fase III

Esta instancia de la Auditoría tiene como propósito presentar los resultados de las Fases I y II a representantes de la cadena cárnica y recoger su percepción e identificar y priorizar estrategias para atacar la solución a los problemas identificados.

En una primera parte se buscó identificar los principales problemas y elaborar un *ranking* de acuerdo a su importancia.

Se buscó analizar el grado de acuerdo o discrepancia en la visión del grupo e identificar otros temas o problemas que tuvieran importancia con la «calidad» y a criterio del grupo no hubieran sido considerados.

En segunda instancia se identifican acciones y compromisos; seleccionando los tres problemas más importantes se identificaron: causa, acciones principales a realizar, involucrados en la solución y líder, a modo de lineamientos para un plan de acción a futuro.